

Programmazione didattica di sala

Classe 4^a – Art. Enogastronomia

con riferimento al libro di testo “Sala e vendita. Corso avanzato” Edizioni Calderini

La scansione delle unità proposte si discosta leggermente da quanto suggerito dalla scheda disciplinare ministeriale, per rendere più omogeneo il percorso complessivo: alcuni contenuti del 5° anno sono stati anticipati al 4° anno e viceversa (in particolare è stato anticipato tutto ciò che concerne i prodotti alimentari, mentre viene posticipato tutto ciò che concerne il menu).

Tali cambiamenti sono consentiti, come esplicitato nelle Linee guida: “In una prospettiva curricolare che vede il secondo biennio e il quinto anno come un percorso unitario di costruzione e consolidamento delle competenze di profilo, è possibile anticipare al secondo biennio alcuni risultati di apprendimento di filiera solitamente riferiti alle quinte classi...”.

Percorso complessivo

Moduli	Unità	Competenze
M. 1 – Tecniche di sala	U. 1 – Le tecniche di base di sala	<ul style="list-style-type: none">Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomiciIntegrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	U. 2 – La cucina di sala	<ul style="list-style-type: none">Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomiciControllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico
M. 2 - Le bevande e il food al bar	U. 1 – I prodotti alcolici e la birra	<ul style="list-style-type: none">Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
	U. 2 – Preparazioni del bar: bevande, cocktail, food	<ul style="list-style-type: none">Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomiciAttuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e serviziIntegrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio
M. 3 – Enologia 1° livello	U. 1 – Dall'uva al vino	<ul style="list-style-type: none">Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomicoValorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filieraIntervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici
	U. 2 – Tecnica di degustazione e di abbinamento cibo-vino	<ul style="list-style-type: none">Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomiciControllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Legenda

PECUP = Profilo Educativo Culturale e Professionale – Istituti Professionali

SV/2 cucina = Sala e vendita. Corso avanzato – settore cucina

Aula digitale SV/2 = Aula digitale collegata al libro “Sala e vendita. Corso avanzato”



MODULO 1 – TECNICHE DI SALA

Unità 1 – Le tecniche di base di sala

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none">Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomiciIntegrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	<ul style="list-style-type: none">Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualitàSviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">Simulare la gestione di un'azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umaneRispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del laboratorioEseguire le principali tecniche di base nella predisposizione della salaUtilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici	<ul style="list-style-type: none">L'organizzazione del lavoroIgiene professionale e pulizia della salaTecniche di base di sala: la mise en place della sala e del coperto, il trasporto di utensili e vivande, l'uso delle clips e lo sbarazzoGli stili di servizio

Strumenti	Riferimenti
SV/2 cucina	pp. 15-23
Aula digitale SV/2	Modulo 1 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete

Unità 2 – La cucina di sala

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none">Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomiciControllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico	<ul style="list-style-type: none">Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualitàContribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">Eseguire piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert, per flambé di prestigioElaborare proposte di cucina alla lampadaUtilizzare le tecniche di sala nel servizio dei prodotti enogastronomici	<ul style="list-style-type: none">La cucina di salaTecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia

Strumenti	Riferimenti
SV/2 cucina	pp. 24-35
Aula digitale SV/2	Modulo 1 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete

MODULO 2 – LE BEVANDE E IL FOOD AL BAR

Unità 1 – I prodotti alcolici e la birra

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico 	<ul style="list-style-type: none"> Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente Utilizzare le tecniche nel servizio delle bevande Classificare le birre in base all'utilizzo e alla modalità di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente Presa della comanda al bar Classificazione di bevande analcoliche, alcoliche e distillati La distillazione La classificazione delle birre La produzione e l'utilizzo delle birre Il servizio delle bevande

Strumenti	Riferimenti
SV/2 cucina	pp. 71-81 pp. 64-69
Aula digitale SV/2	Modulo 2 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete

Unità 2 – Preparazioni del bar: bevande, cocktail, food

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio 	<ul style="list-style-type: none"> Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> Classificare i cocktail Proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione e di decorazione Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente Interagire con la clientela nella realizzazione del servizio Realizzare prodotti food per il bar 	<ul style="list-style-type: none"> Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente Preparazione delle bevande analcoliche e servizio Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail I cocktail internazionali Offerta di prodotti food al bar

Strumenti	Riferimenti
SV/2 cucina	pp. 58-63 pp. 82-90 pp. 94-97
Aula digitale SV/2	Modulo 2 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete

MODULO 3 – ENOLOGIA 1° LIVELLO

Unità 1 – Dall'uva al vino

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none">Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomicoValorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filieraIntervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici	<ul style="list-style-type: none">Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">Distinguere le differenti tecniche di vinificazioneUtilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei viniClassificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione	<ul style="list-style-type: none">Principi di enologiaNozioni sulla vita e sulle tecniche di cantinaModalità di produzione dei viniClassificazione del vino

Strumenti	Riferimenti
SV/2 cucina	pp. 100-122
Aula digitale SV/2	Modulo 3 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete

Unità 2 – Tecnica di degustazione e di abbinamento cibo-vino

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none">Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomiciControllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	<ul style="list-style-type: none">Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoroContribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazioneDescrivere le caratteristiche usando la terminologia correttaIndividuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande	<ul style="list-style-type: none">Metodi di analisi organolettica del vinoEsame visivo e olfattivo del vinoCriteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevandeLa successione dei vini nel menu

Strumenti	Riferimenti
SV/2 cucina	pp. 163-176 pp. 185-194
Aula digitale SV/2	Modulo 3 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete